



Picto
CHEF



CONGOLAIS

Sophie Lemarié

illustré par *Pascal Biet*



ingrédients



et ustensiles



pour les congolais



1 saladier



1 plaque de cuisson



1 cuillère à soupe



1 cuillère en bois



le pot doseur bleu



le pot doseur vert



1 boîte de lait concentré sucré (environ 400 grammes)



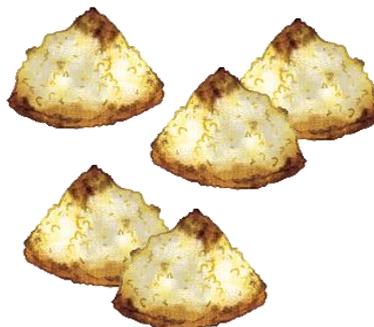
de la noix de coco rapée



cuisiner



des congolais



se laver les mains



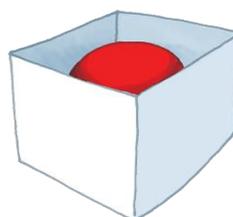
vider



la boîte
de lait concentré sucré



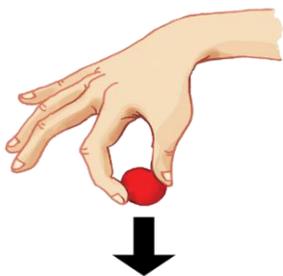
dans



le saladier



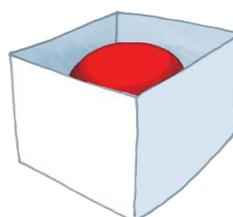
mettre



la noix de coco
rapée



dans



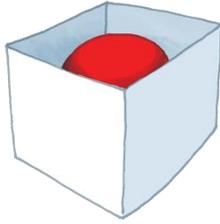
le pot
jusqu'au trait bleu



vider le pot



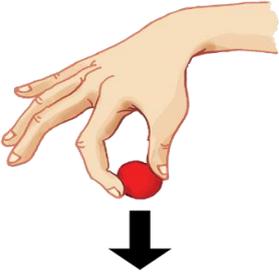
dans



le saladier



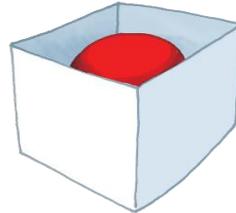
mettre



la noix de coco rapée



dans



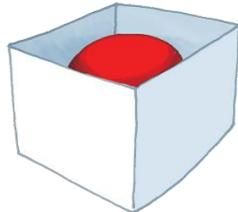
le pot
jusqu'au trait bleu



vider le pot



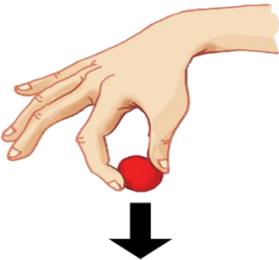
dans



le saladier



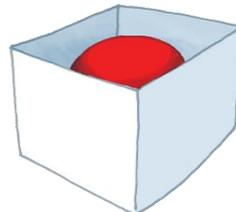
mettre



la noix de coco rapée



dans



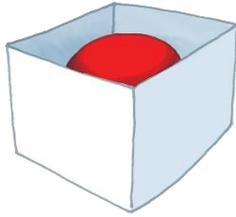
le pot
jusqu'au trait bleu



vider le pot



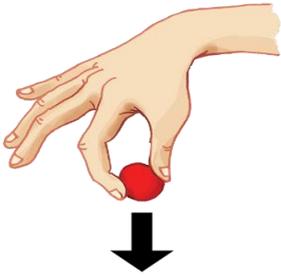
dans



le saladier



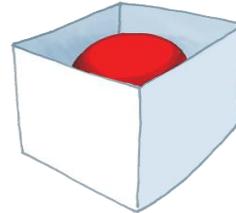
mettre



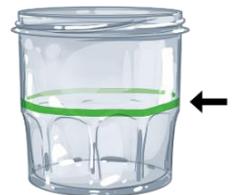
la noix de coco rapée



dans



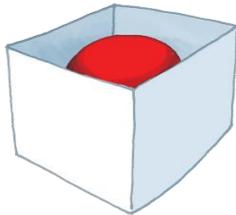
le pot
jusqu'au trait vert



vider le pot



dans



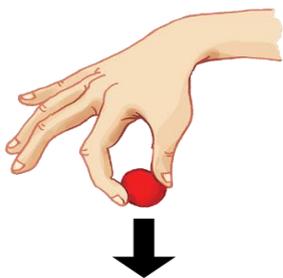
le saladier



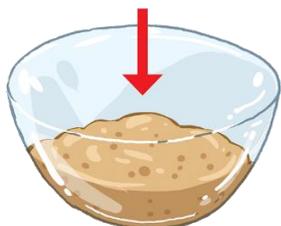
mélanger



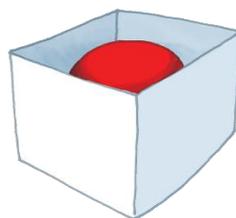
mettre



le mélange



dans



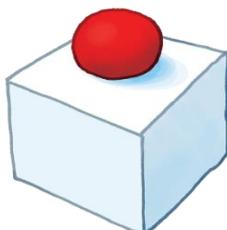
la cuillère à soupe



vider la cuillère



sur



la plaque de cuisson



recommencer



jusqu'à ce que



le saladier soit vide



se laver les mains



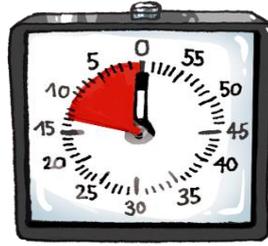
appeler 1 aidant



pour mettre
dans le four



13 minutes



thermostat 180

